



Vergani

GRAPPA INV. - ELISI BERTA



Grappa invecchiata, Berta, Piemonte, Italien

Geschmack



Jahrgang

N/A

Notizen

In der Nase strukturiert mit einhüllenden Aromen von Kakao und Kirsche. Der Eindruck in der Nase wird im Gaumen reichlich bestätigt. Ein Klassiker mit einem kräftigen Bukett und einem langen Nachhall.

Vinifikation

Dieser Grappa ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von exquisiten Grappas die in den letzten 10 Jahren in Fässern von Troncais d'Allier Eiche gereift sind. Das Zusammensetzen der verschiedenen Jahrgänge und Rebsorten geben diesem Grappa Eleganz und Komplexität.

Traubensorten

50% Barbera, 25% Nebbiolo, 25% Cabernet Sauvignon

Alkohol

43.0%

Format

100 cl

BERTA

Die Distilleria Berta liegt im Herzen des Monferrato, einer malerischen, hügeligen Landschaft im nördlichen Piemont. Gegründet wurde die Brennerei im Jahr 1947 von Paolo Berta, dessen Familie bereits zuvor als Weinbauern in der Region tätig war. Im Jahr 2002 wurde die Brennerei umfassend renoviert, modernisiert und um einen grosszügigen Fasskeller sowie Stahltanks erweitert. Heute zählt Berta zu den führenden Grappa-Produzenten Italiens und wird von Paolos Sohn Enrico mit derselben Leidenschaft und Hingabe geführt. Jährlich entstehen hier rund 400'000 Flaschen Grappa auf höchstem Qualitätsniveau – geprägt von Tradition, Innovation und handwerklicher Perfektion. Unsere Zusammenarbeit mit Berta ist mehr als eine Geschäftsbeziehung – sie ist eine langjährige Partnerschaft, die auf Vertrauen und gemeinsamen Werten beruht. Als Ausdruck dieses Vertrauens hat uns die Familie Berta das exklusive Recht anvertraut, ihre Grappe als Generalimporteur in der Schweiz zu repräsentieren.